

Pour le vendredi 7 et le samedi 8 Décembre,
Maison Dumont vous propose:



Mises en bouche :

Céleri rave et St Jacques marinée
Velouté de potimarron, foie gras, châtaigne
Mousse passion et cocktail de crevettes

Entrées froides :

Risotto crémeux, homard et mini légumes
Terrine Saint Jacques
Entremets foie gras, chutney exotique
Maraichères de St-Jacques
Tartare de saumon
Millefeuille saumon fumé, chèvre frais et basilic
Finger 100% volaille
Terrine de crabe et saumon



Entrée chaude :

Coquille Saint Jacques Normande

Poissons :

Barbue, déclinaison de carottes, jus du poulet au cumin
St Jacques, risotto à la truffe
Bar, basquaise, jus jambon

Viandes :

Joue de boeuf façon Bourguignonne
Filet de boeuf au foie gras, champignons des bois, sauce Périgueux
Suprême de volaille de "Janzé" aux morilles



Desserts :

Tarte poire au vin
Chou Breton
Verrine perles du Japon pistache framboise
Tarte création Oréo

Pour nous contacter :

Tél : 02 99 79 49 23

@ : maisondumontrennes@gmail.com

Retrouvez nos menus dans les actualités de

notre site internet : www.maison-dumont.fr

Rejoignez-nous sur la page facebook :

<https://www.facebook.com/Maison-Dumont-Rennes-1627163517345245>



maison
DUMONT[®]
RENNES